

Thésaurus : " Cuisine et Chocolat "

Réalisé par : Melody Bridoux – Lucie Desvaux – Mathilde Hidot – Yuanjia Lu – Alix Planté

IUT Michel de Montaigne, Bordeaux III
Licence Professionnelle RDBD Image et Son

Avril 2008 - Première édition – Langue Française

Introduction

Ce thésaurus portant sur le chocolat a pour objectif d'être un outil linguistique spécifique au domaine de l'alimentation et ce qui s'y rapporte.
A la suite d'une recherche sur le chocolat, trois thèmes se sont dégagés : l'alimentation, l'art et l'histoire. Ces thèmes nous ont semblés les plus complets et pertinents pour la réalisation d'un thésaurus. Nos centres d'intérêts et notre expérience, nous ont naturellement portés sur le choix du thème de la cuisine et du chocolat.

Ce thésaurus comprend 228 termes, dont 223 descripteurs et 5 non descripteurs, il s'inscrit d'ores et déjà dans un triptyque, puisque les deux autres sont produits respectivement par les deux groupes de notre promotion de licence professionnelle de Ressources Documentaires et Bases de Données, option Images et Son de l'IUT Michel de Montaigne, Université Bordeaux III.
Pour l'élaboration de cet outil, nous avons utilisé les logiciels Word, Bridge de la suite Adobe, Excel ainsi qu'Internet. Il a fallu environ 25h de travail, du 14 janvier au 15 avril 2008.

À partir de là, nous avons fait des recherches afin de définir les différentes formes que peut prendre le chocolat dans la cuisine. Ainsi, les catégories « Boisson », « Confiserie », « Pâtisserie », « Viennoiserie » ont été établies dès le départ. L'étendue des recettes existantes, nous a fait dégager deux catégories : les produits composants et le conditionnement.

Nous entendons par « produits composants », les produits végétaux de type : fruits, céréales, épices…, les préparations telles que le nougat, le caramel, le glaçage servant à la confection de pâtisserie ou encore l'alcool.
Quant au conditionnement, sont regroupés sous ce terme les différentes formes de consommation que peut prendre le chocolat.

Au regard des différentes sources iconographiques se rapportant sur le chocolat et la cuisine nous avons pu alimenter le thésaurus de catégories sur les ustensiles de préparation et de présentation du chocolat mais aussi les événements de la vie quotidienne qui amène à le consommer, par exemple, la bûche, pâtisserie traditionnelle des fêtes de Noël.

Nous avons dû délimiter notre sujet, c'est pour cela que nous avons choisi de ne pas décrire les différentes machines, de type machine de broyage ou de conchage, et autres éléments se rapportant à la fabrication du chocolat et à la transformation du cacao. L'utilisateur peut décrire grâce à ce thésaurus des produits finis et ses composants ou ornements. Nous avons également pris le parti de ne pas mentionner les marques des produits (par exemple : les barres chocolatées Mars, Twix, Bounty…) ainsi que les noms des grandes chocolateries (par exemple : Lindt, Léonidas…). De même, nous avons choisi d'écrire des produits composants ayant une relation privilégiée avec le chocolat. Alors la liste des fruits se limite à ceux que l'on a l'habitude de mélanger avec du chocolat, tels que l'orange et les cerises.

Enfin s'il y avait une fusion avec un autre thésaurus, par exemple un thésaurus sur la cuisine, nous avons créé des descripteurs contenant le suffixe « au chocolat » pour ne pas qu'il y ait de confusion possible avec d'autre termes existant dans le domaine de la cuisine, par exemple le moelleux au chocolat est à différencier du moelleux aux pommes.

Mode d'emploi du thésaurus « cuisine et chocolat »

C'est un thésaurus de niveau hiérarchique 2, c'est-à-dire que chaque descripteur est accompagné de deux relations hiérarchiques, génériques ou spécifiques qui lui est lié. Afin d'obtenir un lexique documentaire relativement exhaustif, nous avons consulté des sources variées telles que le Grand Dictionnaire Terminologique, Wikipédia ou encore la photothèque en ligne Sucré Salé pour la mise en visuels de notre section de thésaurus. Une bibliographie complète est à consulter en page 21. Dans le cadre de l'élaboration de notre thésaurus, nous avons progressé par étapes successives :

- Choix dans le thème général du chocolat, du sous thème de l'alimentation.
- Listage des termes, descripteurs et non descripteurs
- Hiérarchisation des termes
- Recherches et choix iconographiques
- Indexation des photographies
- Rédaction de l'introduction et mise en page finale du thésaurus

Ce thésaurus est disponible sous plusieurs formes que sont : une liste de mots classé par ordre alphabétique, une liste alphabétique structurée, et un schéma fléché.

La liste alphabétique

Pour la partie liste alphabétique, nous avons employé des majuscules pour les termes descripteurs et des minuscules pour les non descripteurs. Cette partie regroupe tous les termes que nous avons recensés pour ce thésaurus. Cette liste alphabétique sert à lire l'ensemble des termes présents, à rechercher si un terme existe, en le localisant grâce à l'ordre alphabétique ce qui n'est pas faisable dans un ordre hiérarchisé.

Dans cette liste sont utilisées les abréviations EM et EP,

EP : Employer pour. Par exemple chocolatier EP Confiseur signifie qu'il faut utiliser le descripteur CHOCOLATIER plutôt que le non descripteur confiseur.

EM : Employer. En reprenant le même exemple, il faudra employer CHOCOLATIER plutôt que confiseur.

La liste structurée

Pour la partie structurée, nous avons utilisé les abréviations couramment employées pour la mise en place de ce type de vocabulaire, tels que **TG** pour terme générique, son réciproque, **TS** pour terme spécifique et **TA**[1] pour terme associé. De plus, nous avons pratiqué un code de couleurs pour signifier la hiérarchisation. Ainsi, les termes sont de couleur bleu, noir, rouge, mauve, orange, vert foncé et enfin vert pomme, du plus générique au plus spécifique. Cette partie ne comprend que les termes descripteurs. Le thésaurus sert à observer les relations sémantiques qu'entretiennent les termes entre eux.

Le schéma fléché

Le schéma fléché, conçu sous Excel, a pris forme en fonction des différents micro-thésaurus. Le terme initial est placé au centre et les termes spécifiques sont disposés en halo, ordonnés autour de ce terme principal.

Révision et Mise à jour

Nous conseillons une révision annuelle du thésaurus afin qu'il soit vraiment à jour. Cependant le domaine concerné est dit à évolution lente. Les recettes et produits composants n'évolueront a priori peu ou plus. Quant aux ustensiles leur évolution est quasi nulle.

[1] TA invite l'utilisateur à se diriger, à observer d'autre descripteur.

Liste alphabétique des descripteurs et non descripteurs du thesaurus « Cuisine et Chocolat »

A

ABRICOT

Accessoire de décoration EM

ACCESSOIRE DE PRESENTATION

ACCESSOIRE DE PRESENTATION EP

Accessoire de décoration

AGRUME

ALCOOL

ALIMENTATION

AMANDE

ANNIVERSAIRE

ASSIETTE

B

BAIE

BARRE

BEIGNET AU CHOCOLAT

BILLE

BISCUIT

BOISSON

BOISSON CHAUDE

BOISSON FROIDE

BOL

BOMBE AU CHOCOLAT

BONBON

BOULANGER

BRIOCHE

BRIOCHE AU CHOCOLAT

BROCHE A TREMPER

BROWNIE

BUCHE

BUCHE AU CHOCOLAT

C

CACAHUETE

CACAO

CAFE

CANNELLE

CARAMEL

CARRE

CEREALE

CERISE

CERISE CONFITE

CHARLOTTE

CHARLOTTE AU CHOCOLAT

CHINOIS

CHOCOLAT AU LAIT

CHOCOLATIER EP Confiseur

Chocolatine EM PAIN AU CHOCOLAT

CHOCOLAT BLANC

CHOCOLAT CHAUD

CHOCOLAT FROID

CHOCOLAT NOIR

CITRON

COGNAC

COMPOSITION

CONDITIONNEMENT EP forme de consommation

Confiseur EM CHOCOLATIER

CONFISERIE

COOKIE

COPEAUX

COULIS

COUPE

COUPELLE

COUTEAU

COUTEAU A EMINCER

COUVERT

CREME

CREME AU CHOCOLAT

CREME BRULEE

CREME BRULEE AU CHOCOLAT

CREME GLACEE

CREME GLACEE AU CHOCOLAT

CREME PATISIERE

CREME PATISSIERE AU CHOCOLAT

CREME RENVERSEE

CREME RENVERSEE AU CHOCOLAT

CUILLERE

CUILLERE EN BOIS

D

Douille EM POCHE À DOUILLE

E

EAU DE VIE

ECLAIR

ECLAIR AU CHOCOLAT

ECORCE

EVENEMENT

F

FLAN

FLAN AU CHOCOLAT

FLORENTIN

FONDANT AU CHOCOLAT

FONTAINE A CHOCOLAT

Forme de consommation EM

CONDITIONNEMENT

FOUET

FOURCHETTE

FORET NOIRE

FRAMBOISE

FRUIT

FRUIT A COQUE

FRUIT CONFIT

FRUIT EN GOUSSE

FRUIT FRAIS

FRUIT ROUGE

FRUIT SEC

G

GANACHE

GATEAU

GATEAU AU CHOCOLAT

GENOISE

GINGEMBRE

GLACAGE

GRAINE

GROSEILLE

H

I

J

K

L

LINGE DE TABLE

LIQUEUR

LIQUEUR DE CERISE

LIQUEUR D'ORANGE

M

MACARON

MACARON AU CHOCOLAT

MARBRE

MARBRÉ

MARBRÉ AU CHOCOLAT

MARQUISE AU CHOCOLAT

MENTHE

METIER

MIEL

MOELLEUX

MOELLEUX AU CHOCOLAT

MOULE

MOULE EN PLAQUE

MOULE POUR TABLETTE

MOUSSE

MOUSSE AU CHOCOLAT

N

NAPPAGE

NAPPE

NOEL

NOISETTE

NOIX

NOIX DE CAJOU

NOIX DE COCO

NOIX DE MACADAMIA

NOIX DE PECAN

NOUGAT

O

ŒUF

ORANGE

ORANGE CONFITE

P

PAIN AU CHOCOLAT

PAIN SUISSE

PAQUES

PASSOIRE

PATE

PATE A BEIGNET

PATE A CHOU

PATE A TARTE

PATE A TARTINER

PATE FEUILLETEE

PATISSERIE

PATISSIER

PELLE A TARTE

PEPITE

PIQUE

PISTACHE

PLANTE

PLANTE À FEUILLE

PLANTE À GRAINS

PLANTE À RACINE

PLAT

POCHE A DOUILLE EP Douille

POUDRE

PRALIN

PRALINÉ

PREPARATION

PRODUIT COMPOSANT

PRODUIT VEGETAL

PROFITEROLE

PROFITEROLE AU CHOCOLAT

PRUNUS

Q

R

RABOT A CHOCOLAT

RAISIN

RAPE A CHOCOLAT

RECIPIENT

RELIGIEUSE

RELIGIEUSE AU CHOCOLAT

RIZ

RIZ SOUFLÉ

ROCHER

ROSE DES SABLES

ROULÉ

ROULÉ AU CHOCOLAT

RUBAN

S

SACHERTORTE

SAUCISSON

SAUCISSON AU CHOCOLAT

SERVIETTE

SOUFFLE

SOUFFLE AU CHOCOLAT

SOUS TASSE

SPATULE

SUCRE GLACE

T

TABLETTE

TARTE

TARTE AU CHOCOLAT

TASSE

TRUFFE

U

USTENSILE D'ENROBAGE

USTENSILE DE DECORATION

USTENSILE DE DECOUPE

USTENSILE DE FILTRATION

USTENSILE DE MELANGE

USTENSILE DE MOULAGE

USTENSILE DE PRESENTATION

USTENSILE DE PREPARATION

USTENSILE DE REFROIDISSEMENT

USTENSILE DE SERVICE

V

VAISSELLE

VANILLE

VERRE

VERMICELLE

VERMICELLE AU CHOCOLAT

VIENNOISERIE

W

WHISKY

X

Y

Z

ZESTE DE CITRON

Liste alphabétique des descripteurs ayant une relation d'association (TA)

ABRICOT
TA SACHERTORTE
TG PRUNUS

AMANDE
TA MACARON
TA PRALIN
TA PRALINÉ
TG FRUIT A COQUE

BISCUIT
TA CHARLOTTE
TG CONFISERIE
TS COOKIE
TS FLORENTIN
TS ROSE DES SABLES

BOMBE AU CHOCOLAT
TA GLACAGE
TG GATEAU

BRIOCHE
TA PEPTIE
TG BRIOCHE

BROWNIE
TA NOIX
TG GATEAU

BUCHE
TA NOEL
TG GATEAU
TS BUCHE AU CHOCOLAT

CERISE
TA FORET NOIRE
TG FRUIT ROUGE

CHARLOTTE
TA BISCUIT
TG GATEAU
TS CHARLOTTE AU CHOCOLAT

COOKIE
TA PEPITE
TG BISCUIT

COPEAUX
TA FORET NOIRE
TG CONDTIONNEMENT

CREME GLACEE
TA PROFITEROLE
TG CREME
TS CREME GLACEE AU CHOCOLAT

CREME PATISSIERE
TA PAIN SUISSE
TG CREME
TS CREME PASTISSIERE AU CHOCOLAT

CREME PATISSIERE AU CHOCOLAT
TA ECLAIR AU CHOCOLAT
TA RELIGIEUSE AU CHOCOLAT
TG CREME

ECLAIR AU CHOCOLAT
TA CREME PATISSIERE AU CHOCOLAT
TA GLACAGE
TG ECLAIR

FLORENTIN
TA FRUIT CONFIT
TA FRUIT SEC
TG BISCUIT

FORET NOIRE
TA CERISE
TA ALCOOL
TA COPEAUX
TA GENOISE
TG GATEAU

GENOISE
TA FORET NOIRE
TG PREPARATION

GLACAGE
TA BOMBE
TA ECLAIR
TA RELIGIEUSE
TG PREPARATION

MACARON
TA AMANDE
TG GATEAU
TS MACARON AU CHOCOLAT

NOEL
TA BUCHE
TG EVENEMENT

NOISETTE
TA PATE A TARTINER
TA ROCHER
TA PRALINÉ
TG FRUIT A COQUE

NOIX
TA BROWNIE
TG FRUIT A COQUE
TS NOIX DE CAJOU
TS NOIX DE COCO
TS NOIX DE PECAN

PAIN SUISSE
TA CREME PATISSIERE
TA PEPITE
TG PATE FEUILLETEE

PAQUES
TA ŒUF
TG EVENEMENT

PATE A TARTINER
TA NOISETTE
TG CONFISERIE

PEPITE
TA COOKIE
TA BRIOCHE AU CHOCOLAT
TA PAIN SUISSE
TG CONDITIONNEMENT

POUDRE
TA TRUFFE
TG CONDITIONNEMENT

PROFITEROLE AU CHOCOLAT
TA COULIS
TA CREME GLACEE
TG PROFITEROLE

SACHERTORTE
TA ABRICOT
TG GATEAU

SAUSSISSON AU CHOCOLAT
TA NOIX
TG SAUSSISSON

RELIGIEUSE AU CHOCOLAT
TA CREME PATISSIERE AU CHOCOLAT
TA GLACAGE
TG RELIGIEUSE

ROCHER
TA NOISETTE
TG BONBON

TRUFFE
TA LIQUEUR D ORANGE
TG BONBON

Liste Structurée :

Alimentation

TS Boisson
TS Boisson chaude
TS Chocolat chaud
TS Boisson froide
TS Chocolat froid

TS Composition
TS Chocolat au lait
TS Chocolat blanc
TS Chocolat noir

TS Confiserie
TS Bonbon
TS Rocher TA Noisette
TS Truffe TA Liqueur d'orange
TS Biscuit TA Charlotte
TS Cookie TA Pépite
TS Florentin TA Fruit confit
TA Fruit sec
TS Rose des sables
TS Pâte à tartiner TA Noisette

TS Conditionnement
TS Barre
TS Bille
TS Copeaux TA Foret Noire
TS Œuf TA Pâques
TS Pépite TA Brioche au chocolat
TA Cookie
TA Pain suisse
TS Vermicelle
TS Vermicelle en chocolat
TS Poudre TA Truffe
TS Tablette
TS Carré

- TS Pâtisserie
    - TS Crème
        - TS Crème au chocolat
        - TS Crème brûlée
            - TS Crème brûlée au chocolat
        - TS Crème glacée TA Profiterole
            - TS Crème glacée au chocolat
        - TS Crème pâtissière TA Pain suisse
            - TS Crème pâtissière au chocolat TA Éclair au chocolat
              TA Religieuse au chocolat
        - TS Crème renversée
            - TS Crème renversée au chocolat
    - TS Gâteau
        - TS Bombe au chocolat TA Glaçage
        - TS Bûche TA Noël
            - TS Bûche au chocolat
        - TS Brownie TA Noix
        - TS Charlotte TA Biscuit
            - TS Charlotte au chocolat
        - TS Fondant au chocolat
        - TS Forêt noire TA Alcool
          TA Cerise
          TA Copeaux
          TA Génoise
        - TS Gâteau au chocolat
        - TS Macaron TA Amande
            - TS Macaron au chocolat
        - TS Marbré
            - TS Marbré au chocolat
        - TS Marquise au chocolat
        - TS Moelleux
            - TS Moelleux au chocolat
        - TS Roulé
            - TS Roulé au chocolat
        - TS Sachertorte TA Abricot
        - TS Saucisson
            - TS Saucisson au chocolat TA Noix
        - TS Soufflé
            - TS Soufflé au chocolat
    - TS Mousse
        - TS Mousse au chocolat

    - TS Pâte
        - TS Pâte à beignet
            - TS Beignet au chocolat
        - TS Pâte à chou

TS Éclair
TS Éclair au chocolat TA Crème pâtissière au chocolat TA Glaçage
TS Profiterole
TS Profiterole au chocolat TA Coulis
TA Crème glacée

TS Religieuse
TS Religieuse au chocolat TA Crème pâtissière au chocolat
TA Glaçage

TS Pâte à tarte
TS Flan
TS Flan au chocolat
TS Tarte
TS Tarte au chocolat

TS Événement
TS Anniversaire
TS Noël TA Bûche
TS Pâques TA Oeuf

TS Produit composant
TS Produit végétal
TS Graine
TS Cacao
TS Café

TS Fruit
TS Fruit frais
TS Agrume
TS Orange
TS Citron
TS Zeste de citron
TS Baie
TS Raisin
TS Fruit en gousse
TS Vanille
TS Fruit rouge
TS Cerise TA Forêt Noire
TS Framboise
TS Groseille

TS Prunus
TS Abricot TA Sachertorte

TS Fruit sec
TS Fruit à coque
TS Amande TA Macaron
TA Pralin
TA Praliné
TS Cacahuète
TS Noisette TA Pâte à tartiner
TA Praliné
TA Rocher
TS Noix TA Brownie
TS Noix de cajou
TS Noix de coco
TS Noix de pécan
TS Noix de macadamia
TS Pistache

TS Fruit confit
TS Cerise confite
TS Orange confite

TS Plante
TS Plante à racine
TS Gingembre
TS Plante à feuille
TS Menthe
TS Plante à grains
TS Riz
TS Riz soufflé
TS Écorce
TS Cannelle

TS Miel

TS Alcool
TS Eau de vie
TS Whisky
TS Cognac

TS Liqueur
TS Liqueur de cerise
TS Liqueur d'orange TA Truffe

TS Préparation
TS Caramel

TS Ganache
TS Génoise TA Foret Noire
TS Glaçage TA Bombe
TA Éclair
TA Religieuse
TS Nappage
TS Coulis
TS Sucre glace
TS Nougat
TS Pralin TA Amande
TS Praliné TA Amande
TA Noisette

TS Viennoiserie
TS Brioche
TS Brioche au chocolat TA Pépite
TS Pâte feuilletée
TS Pain au chocolat
TS Pain suisse TA Crème pâtissière
TA Pépite

TS Métier
TS Boulanger
TS Chocolatier
TS Pâtissier

TS Ustensile de préparation
TS Ustensile de découpe
TS Rabot à chocolat
TS Couteau à émincer
TS Ustensile d’enrobage
TS Pique
TS Broche à tremper
TS Ustensile de filtration
TS Passoire
TS Chinois
TS Ustensile de mélange
TS Fouet
TS Spatule
TS Ustensile de moulage
TS Moule

TS Moule pour tablette
TS Moule en plaque
TS Fontaine à chocolat
TS Poche à douille

TS Ustensile de refroidissement
TS Marbre

TS Accessoire de Présentation
TS Linge de table
TS Nappe
TS Serviette
TS Ruban

TS Vaisselle
TS Récipient
TS Assiette
TS Coupe
TS Coupelle
TS Bol
TS Plat
TS Tasse
TS Sous tasse
TS Verre
TS Couvert
TS Couteau
TS Cuillère
TS Cuillère en bois
TS Fourchette
TS Pelle à tarte